

LOMITO 100% IBERICO BELLOTA

**CODICE**

79272

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Spagna

PESO

1 kg

Salame stagionato realizzato con la "presa", parte pregiata del maiale Ibérico

DESCRIZIONE

Viene prodotto a partire dalla "presa", la parte più magra della coppa, uno dei tagli più pregiati del maiale Ibérico; viene marinato 2-3 giorni con aglio, vino e spezie, quindi insaccato in budello naturale e stagionato; è privo di conservanti

ASPETTO

Di forma lunga e stretta; la fetta è di colore rosso rubino intenso e compatta, con la marezza presente e ben distribuita

SAPORE

Intenso e profondo, con note di ghianda e frutta secca, e una marcata presenza di note ferrose

PRODUTTORE

País de Quercus - Badajoz (Estremadura, Spagna)

SELEZIONATO PERCHÈ

Abbiamo scelto País de Quercus perchè alleva i maiali e trasforma le carni senza alcun utilizzo di conservanti o altri additivi

CURIOSITÀ

Il contenuto di acido oleico (acido grasso monoinsaturo appartenente alla famiglia degli Omega-9) della carne di maiale Ibérico alimentato a erba e ghiande è pari al 58-65%, di poco inferiore a quello dell'olio di oliva (65-79%)

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Si consiglia di togliere il budello, quindi tagliare a coltello le fette in maniera sottile: ottime da mangiare come comfort food oppure per arricchire un piatto di salumi o la farcia di una pizza